



Pitaya, 1er réseau de street food Thaï, ouvre son premier restaurant à Paris

Pitaya, le nouveau phénomène culinaire de street food Thaï installe son premier restaurant à Paris, et l'inaugure le 15 novembre 2017.

Un concept inspiré des restaurants typiques du « Pays du sourire », dont la carte oscille entre gourmandise et tradition avec des woks sains et savoureux, élaborée par la b[chef Nathalie

Nguyen, adapté aux tendances actuelles et aux nouveaux modes de consommation occidentaux. Déjà bien implantée en France au travers de ses 11 restaurants, l'enseigne établit sa tête de pont à Paris afin d'accentuer progressivement son maillage de la capitale. Novembre est un mois exceptionnel pour Pitaya avec 4 ouvertures consécutives en l'espace de quelques jours.



Pitaya, 1er réseau de street food Thaï, ouvre son premier restaurant à Paris - DR
Décor soigné, cuisine authentique et créative, produits frais et sains, **Pitaya** propose un voyage en Thaïlande à la découverte des recettes traditionnelles. En un mot, la street food de Bangkok revue et adaptée aux tendances actuelles. Une ambiance et expérience culinaire unique à Paris !

« LE PAYS DU SOURIRE » DANS LA CAPITALE

Située dans le 6ème arrondissement dans un quartier animé et commerçant, cette nouvelle unité offre une très belle visibilité à la marque. Ce restaurant d'une surface de 45 m2 peut accueillir une quinzaine de couverts dans un décor typiquement thaï et totalement dépaysant, empreint de la nouvelle décoration murale du réseau.

Le réseau franchit donc une étape majeure de son développement, qui prouve une nouvelle fois son bon dynamisme. Cette ouverture est également accompagnée par celle de trois autres points de vente à Rennes (35), Agen (47) et Paris Oberkampf (75). Sur cette lancée, l'enseigne compte atteindre les 15 restaurants à l'horizon 2018.



La chef Nathalie Nguyen revisite les classiques de la Thaïlande avec des recettes saines et savoureuses - DR

UN UNIVERS UNIQUE AUTOUR DES SAVEURS THAÏ

Pitaya propose une cuisine fraîche et délicieuse qui reprend tous les codes de la street food : des woks cuisinés à la minute, à la commande et sous les yeux des clients.

Au total, plus de 14 recettes saines et savoureuses, élaborées par la **Chef Nathalie Nguyen** permettent de goûter aux classiques du pays, revisités. Des plats inédits élaborés à partir de produits primeurs... avec des touches de gourmandises, des notes sucrées/salées, des épices, de quoi satisfaire les plus gourmands comme les adeptes du bien-manger.

Toujours plus créative, l'enseigne prévoit plusieurs nouveautés dans sa carte et ses restaurants pour 2018, pleins de surprises en perspective !

À propos de Pitaya :

Créé en 2010 et développé en franchise en 2015, Pitaya est le premier réseau de street food thaï. Un concept inspiré des restaurants typiques de Thaïlande et adapté aux tendances actuelles et aux nouveaux modes de consommation occidentaux. Pitaya propose une carte entre gourmandise et tradition avec des woks sains et savoureux, élaborée par la **chef Nathalie Nguyen**.

Pitaya Paris Canettes

9 rue des Canettes

75 006 Paris

www.pitayaresto.fr